園藝作物

新興蔬菜

葉用黃麻之介紹

◎農試所園藝系　沈百奎　蕭吉雄　楊偉正

黃麻為田麻科（Tiliaceae）Corchorus 屬之一年生草本植物，具有經濟栽培價值者即一般所稱的圓果種（Corchorus capsularis）和長果種（Corchorus olitorius），其原產地據印度Kandu（1951）的研究，認為長果種之原產地第一中心為非洲，第二中心可能為印度或緬甸地區，圓果種之原產地中心乃為印度緬甸地區，根據Vavilov氏世界作物起源中心之地圖，此一地區係包括中國之華南在內。

台灣黃麻的栽培起源，據傳是康熙年間，有福建漳州府詔安縣人一游念四移居大埤頭區游厝莊時，與其他農作物種子同時引進而開始種植的。最初用途是在紡織布與繩索，栽培面積不多。日據時期民國前12年（1900）起栽培面積由1,000公頃逐年增加，民國28年（1939）全島種植面積達23,121公頃。民國42年由張拔倫及張國勤等，依成熟期、株高、莖色、腋芽及果形等性狀分類結果，將圓果種和長果種共分126品系，分為48品種（Typical variety）。葉用黃麻長果種新品系，近年由泰國引進台灣種植，台中場埔里分場已試栽3年，該分場稱之為埃及錦葵。農業試驗所亦由該分場引進栽植，經初步試驗結果，認為該品系在霧峰地區生長較埔里地區為佳，由於生長勢強，故適合本省各地栽培，目前已有少數農友開始種植。

植株性狀

葉用黃麻株高約150公分，叢生性強，為1年生作物，有主根，頗多細根及鬚根，依莖部顏色不同，可區分為二品系，一種為綠色品系，另一種為紅色品系，植株性狀無甚大差異。莖部外皮厚約0.15公分，纖維環抱，韌性強，中有木質部，色白質輕。葉片為長橢圓形，互生，葉長7.5～11公分，葉寬4.2～5.2公分，節間長4.5～7公分，葉色深綠，端尖，葉脈三出為明顯之淡綠色，各脈又分出細脈，葉緣有細鋸齒，葉柄長約4公分，綠色，托葉長0.5～1.0公分，葉片基部兩側邊緣各有一條短鬚，長約2公分呈暗紅色；葉下常開黃色小花，簇生1～2朵，花徑約0.5～0.7公分，單瓣，完全花，花瓣5，雌蕊1，雄蕊多數，花梗短約0.3公分，花梗中段長有小鬚7條。蒴果長約6～8公分，寬0.3公分，長圓筒形，皮粗有縱裂凹溝。種子青綠至灰褐

色，每莢五裂，每莢果約150～250粒種子，千粒重約1.607公克，以種子繁殖。

氣候土宜

葉用黃麻爲熱帶及亞熱帶作物，需要在高溫和多雨的環境中生長，生育期間氣溫須在20～30°C之間，每月降雨150～300公厘，低溫短日會促使提早開花影響生長。土壤方面，宜栽植於含有多量有機質之粘質壤土中，紅土、石礫土壤、粘土及砂質土不宜種植，對土壤酸鹼度適應範圍頗廣，但以微酸性爲佳。其栽培模式如圖一。

栽培法

一、整地作畦

整地前先施基肥，以台肥一號有機肥20～30包，加上台肥43號複合肥，每分地使用20公斤，整地時充分混合。畦面採寬畦120公分爲宜，因葉用黃麻植株高大、生長快速、收穫期長；畦高以15～20公分爲宜，俾利排水，畦作好打平，再覆蓋4尺寬之銀色塑膠布，以防止雜草。

二、種植方法

1.直播法：整地作畦後，種子直接播植於畦中央，由於葉用黃麻有很強之叢生性，以點播時每穴4～5粒，株距以75～90公分爲宜，不可太密，否則易徒長，小苗長至10～15公分時予以間拔，保留1～2株。直播或定植後即應灌水，平時依田間情況，每週灌水1～2次，俾利生長。

2.移植法：必須先行育苗，每年於3～4月間開始育苗，以72格穴盤，每穴播2粒種子，育苗期間約20～30天，如生育程度不足可延長至40天，小苗長至10～15公分，鬚根發達時，就可移植田間。育苗定植，可提高成活率，節省工時，提早收穫。

三、田間管理

1.摘心及施追肥：小苗長至15公分時，應行早期摘心，俾促進側芽分蘗並隨即施用追肥，每株施用台肥43號複合肥約20～25公克；小苗逐漸長大，形成3～5枝側芽，長至30公分高時，再行第二次摘心及施用追肥，用量及方法與第一次相同。採收期每月再補充粒肥一次。

2.除草：畦面舖設塑膠布者，雜草拔除非常方便

3—4月育苗期、苗期約20～30天，氣溫太低會促進開花，應適度保溫。

4月下旬整地作畦定植，行距120公分，株距90公分，畦面覆蓋銀色塑膠布。

5月生育期30～40天早期摘心2次，除草、施追肥、灌水每週1～2次

6月下旬～11月收穫期每隔15天左右收穫一次，摘芽長度以15公分爲佳，每月需補肥1次。

9～11月間選拔母株留種，供明年再種植

圖一、葉用長果黃麻栽培模式圖

，畦溝中雜草可用巴拉刈500倍噴施一次，未舖用塑膠布者，則於施追肥後，同時中耕除草，將肥料覆蓋俾減少流失。

3.病蟲害防治：主要蟲害有擬尺蠖、斜紋夜盜蟲、紅蜘蛛、蚜蟲、線蟲、象鼻蟲等，病害主要有炭疽病、立枯病、白粉病等，請參照植物保護手册，使用藥劑防治，由於葉用黃麻生長快速，經常收割，新葉不斷長出，病蟲害並不嚴重。

4.收穫：葉用黃麻於第二次摘心後10～15天，嫩芽長至20公分時就可開始收穫，採摘長度約15公分最佳，所採嫩稍以顏色淡綠，尙未變紅，用手可輕易摘下程度；收穫量依植株大小逐漸增加，定植60天後，開始進入盛產，每次每株收穫量約620公克，7、8月間氣溫高，生長快速，約10～15天可收穫一次，收穫期很長，可陸續採收至11月底，9～11月間，選拔優良母株留種，採收種子曬乾，保留至明年再重新種植。

食用方法

葉用黃麻葉片爲食用部位，洗淨後細切，放入高湯中煮開，即見湯汁自然濃稠，入口滑潤，清涼退火，再加些小魚仔乾及甘藷小塊更爲可口，爲一道上品之鄉土野菜，值得推廣，其葉片成份分析如表一。

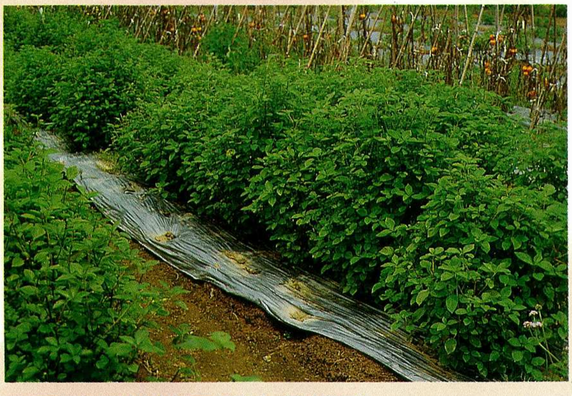
未來展望

葉用黃麻長果種新品系爲新引進之葉用蔬菜，品系上與省產長仔黃麻、圓仔黃麻不同，葉片纖維細嫩，烹調時不必剝掉葉脈，亦無需搓揉以去其苦澀味；植株有生長勢強、病蟲害少、管理方便、耐熱耐濕、產量高、收穫期長、採收時割取方便等特點，亟適合發展爲台灣地區夏季栽植之新興葉菜。

表一、葉用黃麻（Corchorus olitorius）葉片成份分析

項目	單位	含量	項目	單位	含量
熱量	Cal	43.00	維他命B_2	mg/100g	0.26
水分	g/100g	84.10	菸鹼酸	mg/100g	1.10
粗蛋白質	g/100g	5.60	維他命C	mg/100g	53.00
粗脂肪	g/100g	0.30	抗壞血酸	mg/100g	2.00
碳水化合物	g/100g	7.60	磷 P	mg/100g	97.00
纖維	g/100g	1.70	鐵 Fe	mg/100g	7.70
灰分	g/100g	2.40	鈉 Na	mg/100g	12.00
β胡蘿蔔素	μ/100g	7850.00	鉀 K	mg/100g	444.00
維化命B_1	mg/100g	0.13			

註：摘自Handbook of proximate analysis tables of higher plants



葉用黃麻植株田間生長情形

葉用黃麻葉基部常開黃色小花
其葉緣基部兩端，長有二枝
暗紅色軟鬚。

葉用黃麻育苗生長情形

葉用黃麻所結莢果種子數頗多

葉用黃麻有紅莖及綠莖二種不同新品系

葉用黃麻經賀伯颱風侵襲仍生長健旺情形